



2014 Castell Vell

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Singla (Bio)

Vis-à-vis dem Meer beeindruckende Weinberge

Beschreibung:

In Sichtweite zum Mittelmeer befinden sich die alten Rebstöcke der Familie Singla, deren Familientradition im Weinbau bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht. Diese Entdeckung aus dem Roussillon ist kraftvoll, intensiv und dabei geschliffen-elegant. Biozertifiziert.

Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpur, großzügige und offene Nase mit viel schwarzer Beerenfrucht, geröstete Kräuter, Mokka, Pfeffer, Lakritze. Am Gaumen vollmundig, körperreich, mit superber Konzentration und satter Frucht reifer Brombeeren, Johannisbeeren und Pflaumen. Der Wein wahrt jederzeit seine Balance und bleibt trotz seiner großartigen Kraft elegant und trinkanimierend fein. Bereits heute ungemein attraktiv – wird sich auch noch weiter auf der Flasche verfeinern, wenn man widerstehen kann... Steht seinem Vorgänger - der phänomenale 93 Punkte von Parker erhielt - in nichts nach. Wir warten gespannt auf sein Rating zum 2014er Jahrgang.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Domaine Singla
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Parker 90/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	90% Syrah, 10% Grenache
Artikelnummer:	0874914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castell Vell

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine Singla (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Parker 90/100
Rebsorte(n):	90% Syrah, 10% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.